

Una carta d'identità per i prosciutti Zuarina

Riconoscibilità e affidabilità sempre più importanti per l'export. **Un progetto per i prodotti destinati al mercato Usa. "Etichetta parlante" per il preaffettato**

PATRIZIA ALBERTI
Servizio Ricerca,
Innovazione
e Promozione
del Sistema
Agroalimentare,
Regione
Emilia-Romagna



Sulle colline di Langhirano, nel cuore della food valley, ha sede dal 1860 l'azienda Zuarina.

Il suo prosciutto è prodotto secondo regole antiche, selezionando la materia prima, curando con grande attenzione la salatura ed eseguendo una perfetta stagionatura. Regole semplici ma efficaci, che hanno decretato il successo del prodotto in tutto il mondo: dagli Stati Uniti al Giappone, dalla Cina alla Russia.

Il prosciuttificio con il contributo della misura 124 del Psr 2007-2014 ha realizzato il progetto "Tecnologie innovative al servizio della tracciabilità della filiera suinicola", i cui lavori sono stati affidati al Centro ricerche produzioni animali (Crpa) sotto la guida di Tiziano Bettati.

L'obiettivo era dimostrare come fosse possibile integrare le informazioni di tracciabilità dei prosciutti adottando gli standard previsti dall'iniziativa Open Tr@ce.Parma.

Identificare le fasi di lavorazione

L'adozione degli standard Tr@ce.Parma lungo la filiera consente l'identificazione univoca del prosciutto, lasciando ai singoli nodi di filiera l'autonomia nella scelta delle tecnologie da utilizzare a questo scopo, con la possibilità di ricostruire i passaggi dei prosciutti da nodo a nodo. Inoltre il sistema offre il grande vantaggio di applicare in modo progressivo e volontario il modello da parte dei diversi nodi, rendendo fruibile una piattaforma tecnologica comune che aggrega le informazioni sintetiche di ogni prosciutto ed eroga servizi di tracciabilità personalizzabili per ogni nodo.

Le attività del progetto TR@ce.Zuarina hanno esteso quanto già validato da Tr@ce.Parma, introducendo tecnologie a supporto dell'identificazione mediante etichetta a lettura ottica e tracciabilità dei prosciutti identificati singolarmente. Così facendo, alla fine ogni singola

vaschetta preaffettata è dotata di etichetta "parlante".

Il progetto ha adottato il servizio Tr@ce.pig net di Crpa che individua l'allevamento da ingrasso come uno dei nodi della catena di rintracciabilità della filiera di produzione del suino e offre integrazione automatica con i servizi di rintracciabilità di filiera disponibili sul portale Tr@cefood.it. Il sistema consente quindi l'identificazione dei lotti di animali in uscita dall'allevamento come prodotti tracciati dal sistema, sia che questi siano diretti al macello, sia ad altri allevamenti intermedi. Ogni lotto di animali è identificato unicamente dalle seguenti informazioni: codice identificativo dell'allevamento e codice lotto assegnato dall'allevatore.

La fase di accettazione delle cosce fresche in arrivo dal macello dà inizio al processo produttivo in prosciuttificio. Tiziano Bettati spiega che questa è una fase critica: dall'accettazione devono uscire prosciutti con una etichetta univoca, bisogna tenere conto del flusso di prosciutti in arrivo (occorre tenere un ritmo di lavoro che non vada oltre un prosciutto ogni 9 secondi e che preveda pause per consentire la movimentazione delle bilancelle piene e la ricarica del-

Lo stabilimento
Zuarina a
Langhirano (PR)



la pistola che applica i sigilli). Si arriva poi alla fase di salatura: l'interesse dell'azienda era di registrare il peso del prosciutto prima e dopo la salatura per avere un'idea della quantità di sale utilizzata. La fase di salatura si ripete due volte e al fine di rilevare correttamente i pesi, la linea è stata integrata con due stazioni in grado di leggere gli identificativi ed associare loro il relativo peso. Le due bilance hanno avuto modifiche ed adattamenti, sono state sperimentate diverse soluzioni prevedendo anche la possibilità di dotare le attrezzature di un getto d'aria compressa destinato a pulire il supporto per la lettura ottica. Le fasi successive alla seconda salatura vanno a completare la stagionatura.

«Si tratta - continua Bettati - di passaggi che non presentano criticità per la scarsa movimentazione della materia prima e il numero ridotto di operatori. Successivamente, quando i prosciutti vengono avviati ai reparti di disosso e confezionamento, la gestione diventa più complessa». I prosciutti possono essere venduti interi, porzionati (pressati a forma di parallelepipedo) o in vaschette di preaffettato. In particolare, il progetto ha testato un possibile modello organizzativo a supporto di quest'ultima modalità di produzione.

All'inizio del disosso, nella fase del taglio del gambetto, l'etichetta che era stata fissata al prosciutto all'accettazione viene staccata. Uno degli obiettivi era trovare la modalità per garantire che, lungo la linea di disosso, l'identificativo potesse viaggiare con il prosciutto senza intralciare il lavoro degli operatori che, in questo reparto sono spesso sottoposti a ritmi di lavoro sostenuti per far fronte agli ordini che sempre più frequentemente arrivano con poco preavviso.

«Abbiamo sperimentato - continua Bettati - un supporto che contiene l'etichetta con snodo a sfera, dotato di molletta di aggancio alla testa della forcina facilmente separabile dalla forcina stessa». La materia prima continua il suo viaggio lungo la linea produttiva: acquisizione del peso dopo il disosso, pressatura e *tempering* per le mattonelle (prosciutto pressato), identificazione delle mattonelle fino ad arrivare al confezionamento ed etichettatura delle vaschette.

Un codice QR per la rintracciabilità

Uno dei principali obiettivi del progetto era la verifica tecnica e organizzativa della possibilità di stampare un codice di rintracciabilità sulle vaschette di prosciutto preaffettato: si è così ri-



Dell'Aquila

La salatura dei prosciutti

usciti a realizzare, grazie a numerose sperimentazioni, modifiche ed adeguamenti alle varie attrezzature, una vaschetta prototipo dotata di QR code che rimanda alla pagina di rintracciabilità del prosciuttificio Zuarina generata per quel lotto di vaschette.

I servizi Open Tr@ce.Parma per Zuarina sono stati sviluppati con struttura multilingua, attualmente in italiano e inglese. In seguito potranno essere aggiunte anche altre lingue fornendo le traduzioni delle singole parole ma senza aggiungere nuove strutture al database. Inoltre oggi un qualsiasi smartphone può scaricare un'app gratuita che, dallo scatto di un QR Code, ne interpreta il contenuto e se si tratta di un indirizzo web va direttamente al sito. Un servizio aggiuntivo che dà garanzie di riconoscibilità e affidabilità sempre più importanti per esportare il prodotto all'estero, in particolare per il mercato statunitense interessante per la locazione del prodotto, ma anche estremamente impegnativo per gli adempimenti e le regole a cui sottostare. ■

ZUARINA SPA

Via Cascinapiano,4/A
43013 Langhirano (PR) Italy
tel +39 0521 861355-096
fax +39 0521 858208
Web: zuarina.com